

Les chefs engagés dans le végétal - Gaëtan Berthelot, La Table des anges

mardi 31 janvier 2017 14:13



Ajouter à mes favoris
Etre alerté



Ajouter un
commentaire

← Retour



Ça m'intéresse !

Partager :

LHR.Contacts



Le thème de l'assiette 100 % végétale au Bocuse d'or illustre un changement en train de s'opérer dans la gastronomie. Le tout végétal se décline de plus en plus à la carte des restaurants. Rencontre avec un l'un des chefs qui s'inscrivent dans cette dynamique : Gaëtan Berthelot, La Table des anges à Paris, propose un crumble noisette, pomme, coing.



Gaëtan Berthelot est le chef de La Table des anges (paris) depuis 2014. Engagé dans l'action Bon pour le climat, il propose des produits de qualité, frais, locaux et de saison à ses clients. Le végétal a une place de choix dans ses assiettes dans une démarche qui se veut gourmande, saine et vertueuse pour l'environnement.

La carte du restaurant change au fil des saisons, avec des recettes adaptées, en fonction du marché et de l'offre des producteurs. "Les légumes en saison sont bien plus savoureux et moins chers, surtout que nous nous approvisionnons en direct auprès des producteurs. C'est un vrai plaisir pour l'équipe de travailler de bons produits frais."

Le chef privilégie le végétal car il a constaté que de plus en plus de clients recherchent des plats végétariens. Avec des végétariens dans son équipe et dans sa famille, il s'est rendu compte à quel point cela peut être pénalisant pour eux de ne pas trouver ce type de plats à la carte des restaurants. Son crumble de noisette, pomme, coing, contribue aussi à l'économie circulaire, puisque le tourteau de noisette est un résidu de la production d'huile de noisette.

Gaëtan Berthelot a été désigné Espoir 2017 au concours Cuisiniers d'avenir au Sirha, à Lyon.



Jean-Luc Fessard



Crumble noisette, pomme, coing

Ingrédients

Pour 6 personnes

Compotée de fruits

- 1 kg de pommes
- 0,5 kg de coings
- 150 g de sucre
- 1 bâton de cannelle
- 1 morceau de badiane
- 20 g de gingembre

Pâte à crumble

- 50 g de cassonade
- 50 g de farine
- 30 g de noisettes
- 50 g de tourteau de noisette
- 15 g d'eau
- 1 pincée de fleur de sel

Sauce chocolat

- 50 g de chocolat
- 20 g d'eau

Progression

Pépites de noisettes

- Préchauffer le four à 200 °C. Torrifier légèrement les noisettes et les mixer au blender afin d'obtenir un beurre de noisettes.
- Mélanger la cassonade, la farine, le tourteau de noisette et le sel dans un cul-de-poule. Ajouter le beurre de noisette et l'eau. Mélanger jusqu'à l'obtention d'une pâte uniforme.
- Faire des grosses pépites sur une plaque allant au four. Cuire pendant 10 minutes. Sortir la plaque du four et laisser la pépité refroidir.

Compotée

- Éplucher les pommes, les coings et le gingembre. Couper les fruits en gros cubes et couper le gingembre très finement.
- Dans une casserole, faire un caramel avec le sucre. Quand il est blond, ajouter les coings le gingembre et les épices et couvrir pendant 10 minutes. Ajouter les pommes, remuer et couvrir pour 10 minutes de plus.

Sauce chocolat

- Faire bouillir l'eau dans une petite casserole.
- Ajouter le chocolat hors du feu et mélanger jusqu'à dilution. Garder au chaud

Dressage

- Verser la compotée de fruits dans des ramequins qui passent au four. Réchauffer pendant 5 min à 180 °C, parsemer de pépites de crumble et décorer avec un filet de chocolat.

Accord vin : un verre de rivesaltes grenat dont la douceur s'accordera avec le chocolat

Poids carbone : 425 g d'équivalent CO2. Dans la charte Ademe de Bon pour le climat, la norme préconisée est de 500 g d'équivalent CO2 à ne pas dépasser par couvert pour un dessert.

www.latabledesanges.fr